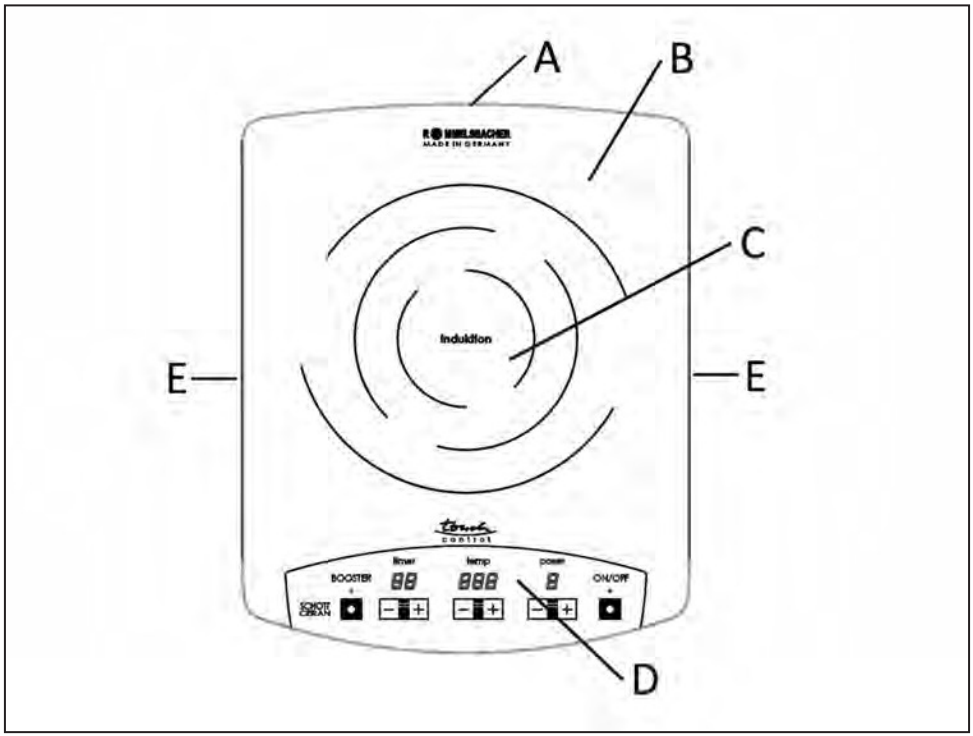
ROMMELSBACHER
ElektroHausgeräte GmbH

D Bedienungsanleitung
GB Instruction manual

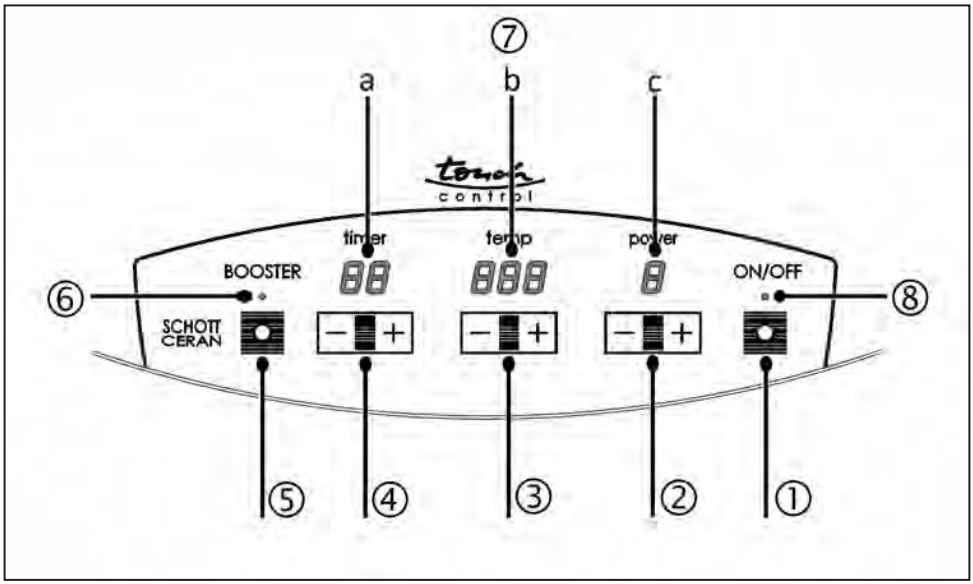
CT 2215/IN
Induktions Kochtafel
Induction cooking plate

Produktbeschreibung - Product description



	D	GB
A	Edelstahl-Rahmen	Stainless steel frame
B	Glaskeramikplatte	Glass ceramic plate
C	Kochstelle	Cooking zone
D	Bedienfeld für Kochstelle	Control panel for cooking zone
E	Griffmulden für Transport	Recessed grips for transport

Bedienfeld - Control panel



	D	GB
1	Sensor für Haupschalter **„ON/OFF“**	Sensor for main switch **“ON/OFF”**
2	Sensoren für Modus **„Leistungsstufen“** (power) **„-“** und **„+“**	Sensors for **“power level”** mode (power) **“-“** and **“+”**
3	Sensoren für Modus **„Temperaturstufen“** (temp) **„-“** und **„+“**	Sensors for **“temperature level”** mode (temp) **“-”** and **“+”**
4	Sensoren für Modus **„Laufzeiteinstellung“** (timer) **„-“** und **„+“**	Sensors for **“timer”** setting (timer) **“-”** and **“+”**
5	Sensor für Modus **„Booster“**	Sensor for **“booster”** mode
6	LED für Modus **„Booster“**	LED for **“booster”** mode
7a	Display für Modus **„Laufzeiteinstellung“** (timer)	Display for **“timer”** mode (timer)
7b	Display für Modus **„Temperaturstufen“** (temp)	Display for **“temperature level”** mode (temp)
7c	Display für Modus **„Leistungsstufen“** (power)	Display for **“power level”** mode (power)
8	LED für Hauptschalter **„ON/OFF“**	LED for main switch **“ON/OFF”**

D Inhaltsverzeichnis

Seite

Produktbeschreibung 2

Bedienfeld 3

Einleitung 5
Allgemeines zum Kochen mit Induktion 5
Vorteile des Kochens mit Induktion 5
Wahl der Kochgefäße 5
Bestimmgungsgemäßer Gebrauch 5
Technische Daten 6
Lieferumfang 6
Verpackungsmaterial 6

Für Ihre Sicherheit 6

Wichtige Hinweise 7

Vor der ersten Inbetriebnahme 8

Lernen Sie Ihr Gerät kennen 8
Touch Control Sensoren 8
Restwärmeanzeige 8
Topferkennung 8
Lüfter 9
Betriebsdauerbegrenzung 9
Vorrangschaltung 9
Griffmulden zum sicheren Transport 9

Inbetriebnahme des Gerätes 9
Modus „Standby“ 9
Einschalten 9
Kochen mit Modus „Leistungsstufen“ 10
Kochen im Modus „Temperaturstufen“ 10
Wechsel zwischen Modus „Leistungsstufen“ und „Temperaturstufen“ 11
Kochen mit dem Modus „Booster“ 12
Laufzeit-Einstellung (Timer) – von 1 bis 99 Minuten 13
Ausschalten 13

Reinigung und Pflege 14

Fehlercodes 14

Service und Garantie 28

GB Instruction manual 16

Einleitung

Wir freuen uns, dass Sie sich für diese hochwertige Induktions Kochtafel entschieden haben und bedanken uns für Ihr Vertrauen. Die einfache Bedienung und die vielfältigen Einsatzmöglichkeiten werden auch Sie ganz sicher begeistern. Damit Sie lange Freude an diesem Gerät haben, bitten wir Sie, die nachfolgenden Informationen sorgfältig zu lesen und zu beachten. Bewahren Sie diese Anleitung gut auf. Händigen Sie alle Unterlagen bei Weitergabe des Gerätes an Dritte ebenfalls mit aus. Vielen Dank.

Allgemeines zum Kochen mit Induktion

Kochen mit Induktion beruht auf einem völlig andersartigen Erwärmungsprinzip als das Kochen auf herkömmlichen Kochstellen: Die Wärmeerzeugung erfolgt durch Wirbelströme unmittelbar im Topfboden. Die Kochstelle selbst wird nicht erhitzt, sondern nur der Boden des Gefäßes. Dadurch werden die üblichen Wärmeverluste vermieden und die Effizienz der aufgewendeten Energie optimal genutzt.

Vorteile des Kochens mit Induktion

- Durch die unmittelbare Erhitzung des Topfbodens ist Kochen mit Induktion sehr **energiesparend** (bis zu 50 % Ersparnis im Vergleich zu anderen Kochmethoden).
- Das Induktionskochfeld erzeugt bzw. unterbricht die Wärmezufuhr unmittelbar nach Bedienen der Steuerung. Durch diese effiziente Nutzung der Energie ist eine **exakte Steuerung der Wärmezufuhr** möglich und sorgt überdies für **Zeitersparnis** beim Kochen.
- Eine weitere Zeitersparnis ergibt sich aus der extremen **Schnelligkeit** in welcher die Energie nach dem Einschalten verfügbar ist. Keine Wartezeiten! Beim Erhitzen von beispielsweise 2 l Wasser sind Sie im Vergleich nun um 60 % schneller als auf herkömmlichen Kochfeldern!
- Kochen mit Induktion bietet ein Mehr an **Sicherheit**: Selbst wenn das Kochgeschirr von der Kochstelle genommen wird, ohne dass die Kochstelle abgeschaltet wird, erfolgt automatisch eine Unterbrechung der Beheizung. Sollte versehentlich ein Tuch oder anderes brennbares Material auf die Kochstelle gelegt werden, kann dieses auch bei eingeschaltetem Gerät nicht verbrennen.
  Nach dem Kochen ist auf der Glaskeramikplatte nur noch die vom Topf abgegebene Restwärme zu spüren.
- Die Glaskeramikplatte ist sehr **pflegeleicht**. Da sie nicht direkt erhitzt wird, können keine Speisereste darauf einbrennen. Sie müssen auch mit der Reinigung nicht warten, bis sie abgekühlt ist.

Wahl der Kochgefäße

- **Geeignet** sind alle Kochgefäße mit flachem Boden (Durchmesser 8 - 26 cm), die aus Eisen bestehen, wie z. B. emaillierte Töpfe, Töpfe aus Gusseisen oder magnetischem Edelstahl. Dünne Topfböden sind für das Induktionskochen besser geeignet als dicke Sandwichböden. Die sehr kurzen Reaktionszeiten auf Einstellungsänderungen (kurze Vorwärmzeit, schnelles dosierbares Anbraten) sind bei dicken Topfböden nur bedingt möglich.
- **Nicht geeignet** sind alle Kochgefäße, die aus Aluminium oder Kupfer, Glas oder Keramik bestehen, sowie alle Töpfe deren Bodendurchmesser unter 8 cm liegt.

Tipp: Testen Sie die Eignung des Topfbodens mit Hilfe eines Magneten. Bleibt dieser außen am Topfboden haften, ist das Gefäß für Induktion geeignet.

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Das Gerät ist zum Zubereiten von Lebensmitteln im haushaltsüblichen Rahmen bestimmt. Andere Verwendungen oder Veränderungen des Gerätes gelten als nicht bestimmungsgemäß und bergen erhebliche Unfallgefahren. Für aus bestimmungswidriger Verwendung entstandene Schäden übernimmt der Hersteller keine Haftung. Das Gerät ist nicht für den gewerblichen Einsatz bestimmt.

Technische Daten

Nennspannung:	230 V~ 50 Hz
Nennaufnahme:	2000 Watt (Booster 2200 Watt)
Anzahl der Kochstellen:	1
Größe der Kochstelle:	ca. 80-200 mm ø
Belastbarkeit der Glasplatte:	max. 10 kg

Lieferumfang

Kontrollieren Sie unmittelbar nach dem Auspacken den Lieferumfang auf Vollständigkeit sowie den einwandfreien Zustand des Produktes.

Verpackungsmaterial

Verpackungsmaterial nicht einfach wegwerfen, sondern der Wiederverwertung zuführen. Papier-, Pappe- und Wellpappe-Verpackungen bei Altpapiersammelstellen abgeben. Kunststoffverpackungsteile und Folien sollten ebenfalls in die dafür vorgesehenen Sammelbehälter gegeben werden.

In den Beispielen für die Kunststoffkennzeichnung steht: PE für Polyethylen, die Kennziffer 02 für PE-HD, 04 für PE-LD, PP für Polypropylen, PS für Polystyrol.

Für Ihre Sicherheit

Achtung: Lesen Sie alle Sicherheitshinweise und Anweisungen. Versäumnisse bei der Einhaltung der Sicherheitshinweise und Anweisungen können elektrischen Schlag, Brand und/oder schwere Verletzungen verursachen.

- Lassen Sie Kinder niemals unbeaufsichtigt mit Verpackungsmaterial und Gerät. Es besteht Erstickungsgefahr durch Verpackungsmaterial und Lebensgefahr durch Verbrennungen. Kinder unterschätzen häufig die Gefahren. Halten Sie Kinder stets vom Produkt fern.
- Betreiben Sie das Gerät nicht in explosionsgefährdeter Umgebung, in der sich brennbare Flüssigkeiten oder Gase befinden.
- Kinder oder Personen, denen es an Wissen oder Erfahrung im Umgang mit dem Gerät mangelt, oder die in ihren körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten eingeschränkt sind, dürfen das Gerät nicht ohne Aufsicht oder Anleitung durch eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person benutzen. Kinder müssen beaufsichtigt werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Lassen Sie das Gerät nicht ohne Aufsicht in Betrieb.
- Ziehen Sie nach jedem Gebrauch den Netzstecker. Lassen Sie die Netzleitung nicht über den Rand der Arbeitsfläche herunterhängen, damit das Gerät nicht versehentlich heruntergezogen werden kann.
- Stellen Sie das Gerät auf eine wärmebeständige, stabile und ebene Fläche und betreiben Sie es nicht in der Nähe von anderen Wärmequellen (Herd, Gasflamme etc.). Der Raum über dem Gerät muss frei sein, der Wandabstand muss auf allen Seiten mindestens 10 cm betragen. Für ungehinderte Luftzirkulation ist zu sorgen.
- Halten Sie 1 m Abstand zu Geräten, die gegenüber elektromagnetischen Feldern empfindlich sind (z. B. Bildschirme, Uhren, elektronische Geräte und magnetische Speichermedien).
- **Vorsicht! Brandgefahr!** Überhitzte Fette und Öle können sich entzünden. Speisen mit Fetten und Ölen dürfen daher nur unter Aufsicht zubereitet werden.

- **Vorsicht! Brandgefahr!** Nehmen Sie das Gerät nicht in der Nähe oder unterhalb von Vorhängen, Hängeschränken oder anderen brennbaren Materialien in Betrieb.
- Stellen Sie das Gerät auf eine wärmeunempfindliche Unterlage (keine lackierten Tische, keine Tischdecken). Andernfalls drohen Beschädigungen des Gerätes und/oder der Möbelstücke.
- Betreiben Sie das Gerät keinesfalls über eine externe Zeitschaltuhr oder ein separates Fernwirksystem.
- Überprüfen Sie die Netzleitung regelmäßig auf Beschädigungen und Alterungen. Betreiben Sie das Gerät nicht mit beschädigter Netzleitung oder beschädigtem Netzstecker.
  Vorsicht! Beschädigte Netzleitungen bedeuten Lebensgefahr durch elektrischen Schlag. Lassen Sie Geräte, die nicht einwandfrei funktionieren oder beschädigt wurden, sofort und ausschließlich vom Kundendienst untersuchen und reparieren.
- Zweckentfremden Sie die Netzleitung nicht, um das Gerät aus der Steckdose zu ziehen. Halten Sie die Netzleitung fern von heißen Oberflächen, scharfen Kanten und mechanischen Belastungen. Beschädigte oder verwickelte Netzleitungen erhöhen das Risiko eines elektrischen Schlages.
- Der integrierte Übertemperaturschutz sorgt dafür, dass sich die Kochstelle auch bei Dauerbelastung nicht überhitzen kann. Beim Auftreten von Rissen, Sprüngen oder Brüchen und wenn anzunehmen ist, dass ein gefahrloser Betrieb nicht möglich ist, das Gerät sofort ausschalten und den Netzstecker ziehen.
- Verwenden Sie das Gerät nicht als Ablage oder Arbeitsfläche und transportieren Sie es nicht im heißen Zustand.
- Tauchen Sie das Gerät und Netzstecker zum Reinigen nie in Wasser. Achten Sie auch darauf, dass von unten kein Dampf oder Wasser eindringen kann.
- Dieses Elektrogerät entspricht den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen. Ist das Gerät, die Netzleitung oder die Abdichtung beschädigt bzw. die Glasplatte gebrochen, sofort den Netzstecker ziehen. Reparaturen dürfen nur von autorisierten Fachbetrieben oder durch unseren Werkskundendienst durchgeführt werden. Durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen.

Wichtige Hinweise

- Verwenden Sie nur für Induktion geeignete Kochtöpfe oder Pfannen, d. h. Gefäße die aus ferromagnetischem Material gefertigt sind. Halten Sie die Glaskeramikplatte und den Topfboden immer sauber und trocken.
- Lassen Sie auf der Glaskeramikplatte keine Speisen in Alufolie, kein Besteck, Topfdeckel oder andere Gegenstände aus Metall liegen, da diese heiß werden können.
- Verwenden Sie zur Reinigung keinesfalls Backofenspray oder Fleckenentferner! Spezialreiniger für die Glaskeramikplatte erhalten Sie im Handel.
- Vermeiden Sie Kratzer durch spitze oder scharfe Gegenstände auf der Glaskeramikplatte. Schützen Sie die Glaskeramikplatte vor Bruch durch herabfallende Gegenstände.
- Beschädigungen, die durch Nichtbeachtung dieser Hinweise verursacht wurden, fallen nicht unter die Garantieleistungen.

Achtung: Dieses Gerät entspricht den Richtlinien für Sicherheit und elektromagnetische Verträglichkeit. Dennoch sollten sich **Personen mit Herzschrittmachern** von Induktionskochtafeln fernhalten!
Es ist uns nicht möglich zu versichern, dass jeder auf dem Markt verfügbare Herzschrittmacher den gültigen Richtlinien für Sicherheit bzw. der elektromagnetischen Verträglichkeit entspricht und dass keine Interferenzen entstehen, die den korrekten Betrieb des Schrittmachers beeinträchtigen.
Es besteht auch die Möglichkeit, dass es bei anderen Geräten, wie z. B. Hörgeräten, zu Störungen kommen kann.

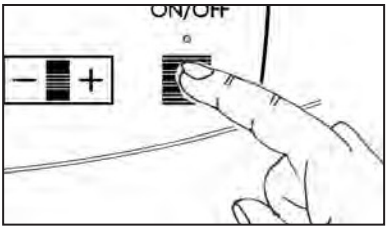
Vor der ersten Inbetriebnahme

Wischen Sie das Gerät vor dem ersten Gebrauch mit einem feuchten Tuch ab und trocknen Sie es sorgfältig ab. Nähere Informationen hierzu finden Sie unter „Reinigung und Pflege“.
Stellen Sie das Gerät auf eine wärmebeständige, stabile und ebene Arbeitsfläche (nicht aus Eisen) und betreiben Sie es nicht in der Nähe von anderen Wärmequellen (Herd, Gasflamme etc.). Der Raum über dem Gerät muss frei sein, der Wandabstand muss auf allen Seiten mind. 10 cm betragen. Halten Sie 1 m Abstand zu Geräten, die gegenüber elektromagnetischen Feldern empfindlich sind. Für ungehinderte Luftzirkulation ist zu sorgen.

Lernen Sie Ihr Gerät kennen

Touch Control Sensoren

Das Gerät ist mit Touch Control Sensoren ausgestattet, die einfach und sehr komfortabel zu bedienen sind.

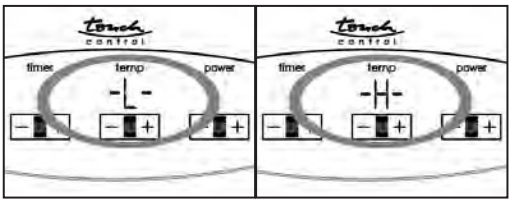


- Durch Auflegen des Fingers auf den Sensor wird die jeweilige Funktion aktiviert und durch einen akustischen Signalton bestätigt.

HINWEIS: Das Bedienfeld immer sauber und trocken halten, nicht mit feuchten Fingern betätigen und nicht als Ablagefläche benutzen, da dies zu Fehlfunktionen führen kann.

Restwärmeanzeige

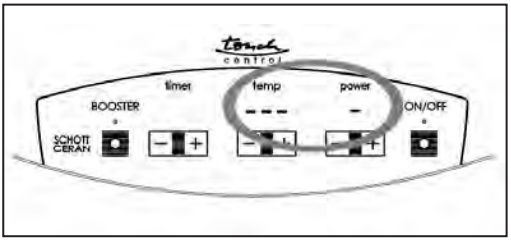
Das Gerät ist pro Kochstelle mit einer Restwärmeanzeige ausgestattet. Sie zeigt an, ob die Kochstelle eventuell noch heiß ist.



- Hat die Temperatur auf der Kochstelle durch die Abwärme vom Topf einen Wert von über 50 °C erreicht, erscheint im Display „temp“ (7b) „-H-“ für HEISS.
- Sinkt die Temperatur unter 50 °C, erscheint im Display „temp“ (7b) „-L-“ für NIEDRIG.
- Wird das Gerät vom Stromnetz getrennt, erlischt die Anzeige im Display „temp“ (7b).

Topferkennung

Das Gerät ist mit einem Sensor ausgestattet, der erkennt, ob sich Kochgeschirr auf der Kochstelle befindet.



- Wird nach dem Einschalten kein geeignetes Kochgeschirr auf der Kochstelle erkannt, so blinkt im Display „temp“ (7b) die Anzeige „---“ und im Display „power“ (7c) die Anzeige „-“ und ein periodisches Warnsignal ertönt.
- Wird innerhalb von 15 Sekunden kein Topf erkannt, schaltet das Gerät automatisch in den Modus „Standby“.

- Wird während des Betriebes ein Topf von der Kochstelle entfernt, so blinkt im Display „temp“ (7b) die Anzeige „---“ und im Display „power“ (7c) die Anzeige „-“ und ein periodisches Warnsignal ertönt. Sollte dann innerhalb von 15 Sekunden wieder ein Topf aufgestellt werden, wird der Kochvorgang mit der zuletzt eingestellten Stufe fortgesetzt und eine eventuell vorher eingestellte Laufzeit läuft weiter. Wird jedoch innerhalb von 15 Sekunden kein Topf erkannt, schaltet das Gerät automatisch in den Modus „Standby“.

Lüfter
Nach dem Einschalten startet ein Lüfter, der die Bauteile im Inneren des Gerätes kühlt und so vor Überhitzung schützt.
Ein Nachlaufen des Lüfters im Modus „Standby“ nach langer Betriebsdauer ist normal.

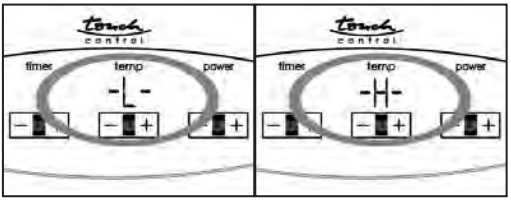
Betriebsdauerbegrenzung
Die Betriebsdauerbegrenzung bewirkt eine automatische Abschaltung der Kochstelle in den Modus „Standby“, wenn über einen Zeitraum von 2 Stunden keine Veränderung an den Einstellungen vorgenommen wurde. Dies geschieht unabhängig von der jeweils eingestellten Stufe. Nach einer automatischen Abschaltung kann das Gerät erneut eingeschaltet werden und die maximale Betriebsdauer ist wieder aktiv.

Vorrangschaltung
Die Steuerung des Gerätes kann während des Betriebes jederzeit durch den jeweiligen Hauptschalter in den Modus „Standby“ gebracht werden, auch wenn noch andere Sensoren betätigt sind.

Griffmulden zum sicheren Transport
Links und rechts unterhalb des Gehäuses sind praktische Griffmulden mit Riffelung ausgespart. Dadurch lässt sich das Gerät mühelos und sicher transportieren.

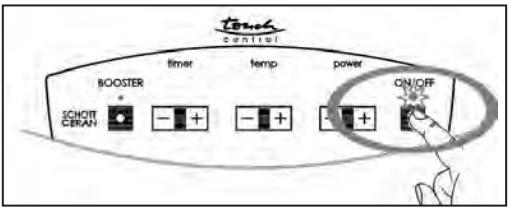
Inbetriebnahme des Gerätes

Modus „Standby“



- Stecken Sie den Stecker in die Steckdose.
- Im Display „temp“ (7b) erscheint je nach Restwärme der Kochstelle die Anzeige „-L-“ oder „-H-“ und ein akustisches Signal ertönt.
  Die Steuerung befindet sich im Modus „Standby“.

Einschalten

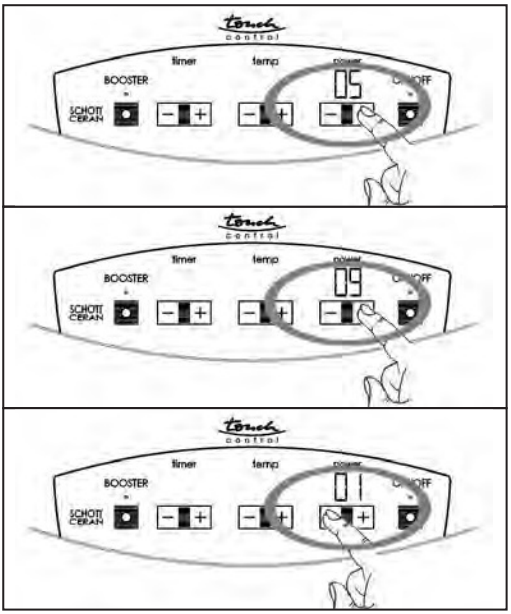


- Stellen Sie ein geeignetes Kochgeschirr auf die Mitte der Kochstelle.
- Zum Einschalten berühren Sie den Sensor „Hauptschalter“ (1).
  Die LED „ON/OFF“ (8) blinkt.
- Entscheiden Sie nun, mit welchem Kochmodus Sie arbeiten wollen.

HINWEIS: Erfolgt innerhalb von 60 Sekunden nach dem Einschalten keine weitere Betätigung, so schaltet die Steuerung in den Modus „Standby“ zurück.

Kochen mit Modus „Leistungsstufen“

Der Modus „Leistungsstufen“ ist ideal zum Kochen von Wasser oder zum Dämpfen.



- Zum Kochen mit dem Modus „Leistungsstufen“ berühren Sie den Sensor „+“ (2). Das Gerät schaltet automatisch auf die Leistungsstufe „05“. Im Display (7c) erscheint die Anzeige „05“.

HINWEIS: Wenn mit dem Sensor „-“ (2) begonnen wird, startet das Gerät bei der Leistungstufe „09“.

- Durch Berühren des „+“ Sensors (2) können Sie die Leistung bis auf Stufe „09“ erhöhen.
- Durch Berühren des „-“ Sensors (2) können Sie die Leistung bis auf Stufe „01“ reduzieren.
- Durch dauerhaftes Berühren des „+“ oder „-“ Sensors (2) können Sie die Leistungsstufen schnell erhöhen bzw. reduzieren.

Angaben zu den Leistungsstufen:

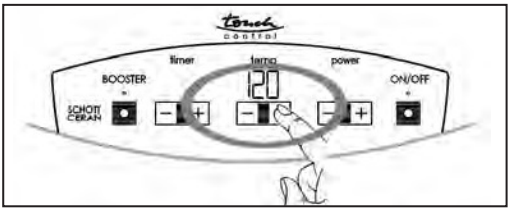
Die angegebenen Werte sind Richtwerte und gelten für Stahl-Normtöpfe mit einem Durchmesser von 20 cm.

Stufe 1	70 W	Stufe 6	500 W
Stufe 2	130 W	Stufe 7	820 W
Stufe 3	180 W	Stufe 8	1280 W
Stufe 4	270 W	Stufe 9	2000 W
Stufe 5	350 W		

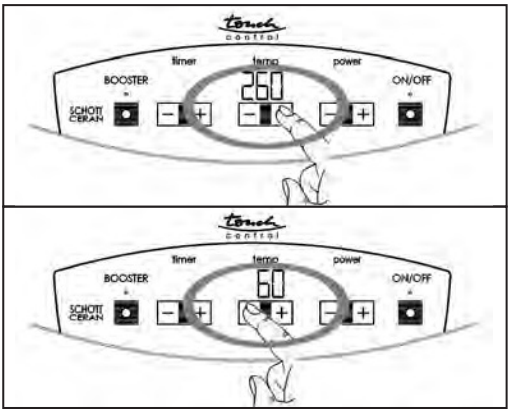
HINWEIS: Die Temperatur am Boden des Kochgeschirrs wird durch einen Sensor in der Mitte der Kochstelle gemessen. Die Regelung funktioniert nur dann einwandfrei, wenn das Kochgeschirr diesen Bereich überdeckt. Das Kochgeschirr sollte einen flachen und nicht zu dicken Boden besitzen um eine gute Wärmeübertragung zu gewährleisten. Die maximal zulässige Temperatur für den Modus „Leistungsstufen“ beträgt 200 °C.

Kochen im Modus „Temperaturstufen“

Der Modus „Temperaturstufen“ ist ideal zum Braten, Grillen oder Frittieren.



- Zum Kochen mit dem Modus „Temperaturstufen“ berühren Sie den Sensor „+“ (3). Das Gerät schaltet automatisch auf die Temperaturstufe „120 °C“. Im Display (7b) erscheint ist die Anzeige „120“.



HINWEIS: Wenn mit dem Sensor „-“ (3) begonnen wird, startet das Gerät bei der Temperaturstufe „260“.

- Durch Berühren des „+“ Sensors (3) können Sie die Temperaturstufe in 10er-Schritten bis auf 260 °C erhöhen.
- Durch Berühren des „-“ Sensors (3) können Sie die Temperaturstufe in 10er-Schritten bis auf 60 °C reduzieren.
- Durch dauerhaftes Berühren des „+“ oder „-“ Sensors (3) können Sie die Temperaturstufe schnell erhöhen bzw. reduzieren.

Angaben zu den Temperaturstufen:
Die angegebenen Werte sind Richtwerte und gelten für Stahl-Normtöpfe mit einem Durchmesser von 20 cm.

Stufe 1	60 °C	Stufe 12	170 °C
Stufe 2	70 °C	Stufe 13	180 °C
Stufe 3	80 °C	Stufe 14	190 °C
Stufe 4	90 °C	Stufe 15	200 °C
Stufe 5	100 °C	Stufe 16	210 °C
Stufe 6	110 °C	Stufe 17	220 °C
Stufe 7	120 °C	Stufe 18	230 °C
Stufe 8	130 °C	Stufe 19	240 °C
Stufe 9	140 °C	Stufe 20	250 °C
Stufe 10	150 °C	Stufe 21	260 °C
Stufe 11	160 °C		

HINWEIS: Die Temperatur am Boden des Kochgeschirrs wird durch einen Sensor in der Mitte der Kochstelle gemessen. Die Regelung funktioniert nur dann einwandfrei, wenn das Kochgeschirr diesen Bereich überdeckt. Das Kochgeschirr sollte einen flachen und nicht zu dicken Boden besitzen um eine gute Wärmeübertragung zu gewährleisten. Die maximal zulässige Temperatur für den Modus „Temperaturstufen“ beträgt 260 °C.

Wechsel zwischen Modus „Leistungsstufen“ und „Temperaturstufen“

Sie können jederzeit vom Modus „Leistungsstufen“ zum Modus „Temperaturstufen“ und umgekehrt wechseln. Der zuletzt eingestellte Wert der jeweiligen Funktion wird beim Umschalten gespeichert.

- *Wechsel von Modus „Leistungsstufen“ in den Modus „Temperaturstufen“*
  Berühren Sie während des Betriebes im Modus „Leistungsstufen“ den „+“ oder „-“ Sensor (3) für den Modus „Temperaturstufen“ um zum Modus „Temperaturstufen“ zu wechseln.
  Das Display (7c) erlischt, die vorher benutzte Leistungsstufe wird gespeichert. Das Display für Temperaturstufen (7b) wird aktiv.
  Sie arbeiten jetzt im Modus „Temperaturstufen“ und können entsprechende Änderungen in der Einstellung vornehmen.

HINWEIS: Bei einem Wechsel von dem Modus „Leistungsstufen“ in den Modus „Temperaturstufen“ wird die Temperaturstufe
bei Berühren des „ + “ Sensor (3) um eine Temperaturstufe erhöht bzw.
bei Berühren des „ - “ Sensor (3) und eine Temperaturstufe reduziert.

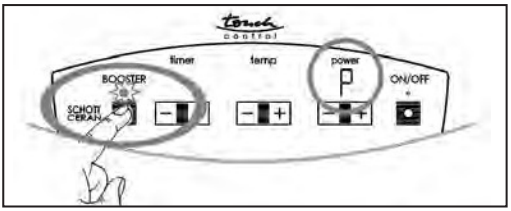
- *Wechsel von Modus „Temperaturstufen“ in den* Modus „Leistungsstufen“
  Berühren Sie während des Betriebes im Modus „Temperaturstufen“ den „ + “ oder „ - “ Sensor (2) für den Modus „Leistungsstufen“ um zum Modus „Leistungsstufen“ zu wechseln. Das Display (7b) erlischt, die vorher benutzte Temperaturstufe wird gespeichert. Das Display für Leistungsstufen (7c) wird aktiv.
  Sie arbeiten jetzt im Modus „Leistungsstufen“ und können entsprechende Änderungen in der Einstellung vornehmen.

HINWEIS: Bei einem Wechsel von dem Modus „Temperaturstufen“ in den Modus „Leistungsstufen“ wird die Leistungsstufe
bei Berühren des „ + “ Sensor (2) um eine Leistungsstufe erhöht bzw.
bei Berühren des „ - “ Sensor (2) und eine Leistungsstufe reduziert.

Kochen mit dem Modus „Booster“

Der Modus „Booster“ ist geeignet zum scharfen Anbraten größerer Mengen, schnellen Ankochen oder Kochen von Wasser. Der Modus „Booster“ kann sowohl im Modus „Leistungsstufen“ als auch im Modus „Temperaturstufen“ aktiviert werden. Ist der Modus „Booster“ aktiv, so erfolgt für eine bestimmte Betriebsdauer eine erhöhte Leistungsabgabe bis zu 2200 Watt.

HINWEIS: Eine Aktivierung des Modus „Booster“ ohne vorherige Anwahl des Modus „Leistungsstufen“ oder des Modus „Temperaturstufen“ ist nicht möglich.



- Zum Kochen mit dem Modus „Booster“ berühren Sie den Sensor „Booster“ (5). Das Gerät schaltet automatisch auf die maximale Leistung. Die LED für den Modus „Booster“ (6) leuchtet auf und im Display für „Leistungsstufen“ (7c) erscheint die Anzeige „P“.

- Zum vorzeitigen Beenden berühren Sie erneut den Sensor „Booster“ (5) oder einen der „ + “ / „ - “ Sensoren für den Modus „Leistungsstufen“ (2) bzw. „Temperaturstufen“ (3). Die LED (6) erlischt und die Steuerung wechselt zurück auf die zuletzt eingestellte Funktion und Stufe.
- Nach Ablauf der Betriebszeit oder Abbruch schaltet die Steuerung automatisch auf die zuletzt eingestellte Funktion und Stufe zurück.

Die Betriebsdauer des Modus „Booster“ ist abhängig von dem bei der Aktivierung eingestellten Modus „Leistungsstufen“ oder „Temperaturstufen“. Die maximale Betriebszeit beträgt 3 Minuten.

Betriebsdauer mit dem Modus „Leistungsstufen“:

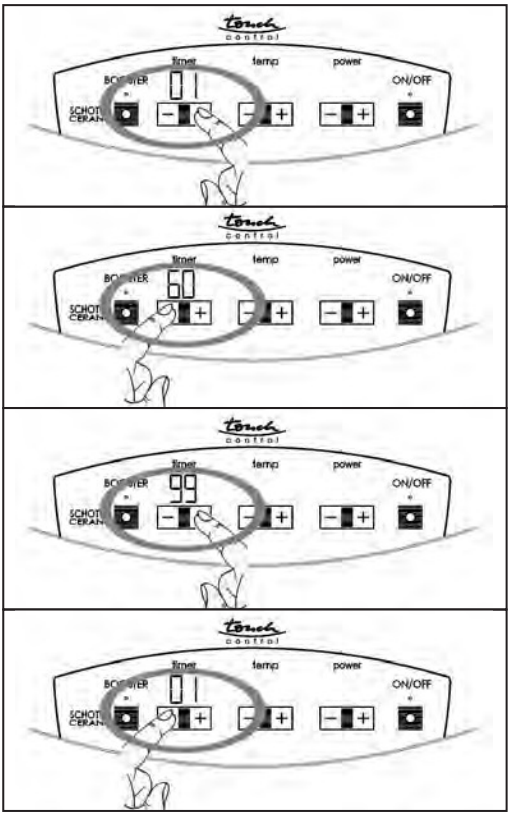
Stufe 1	15 s	Stufe 6	60 s
Stufe 2	20 s	Stufe 7	90 s
Stufe 3	25 s	Stufe 8	120 s
Stufe 4	30 s	Stufe 9	180 s
Stufe 5	45 s		

Betriebsdauer mit dem Modus „Temperaturstufen“:

Soll-Temperatur ≤ 100°C	generell 15 s
Soll-Temperatur › 100°C	generell 30s

Laufzeit-Einstellung (Timer) - von 1 bis 99 Minuten

Die Laufzeit-Einstellung kann sowohl im Modus „Leistungsstufen“ als auch im Modus „Temperaturstufen“ aktiviert werden.

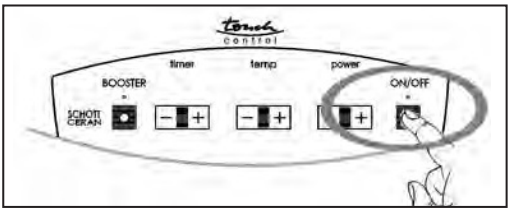


- Zum Aktivieren des Modus „Laufzeiteinstellung“ berühren Sie den„ + “ Sensor (4). Das Gerät schaltet automatisch auf den Modus „Laufzeiteinstellung“ um. Im Display (7a) erscheint die Anzeige „01“.
  Dies bedeutet 1 Minute Laufzeit.

  ODER
- Zum Aktivieren des Modus „Laufzeiteinstellung“ berühren Sie den „ - “ Sensor (4). Das Gerät schaltet automatisch auf den Modus „Laufzeiteinstellung“ um. Im Display (7a) erscheint die Anzeige „60“.
  Dies bedeutet 60 Minuten Laufzeit.
- Durch Berühren des „+“ Sensors (4) können Sie die Laufzeit im Minuten-Takt bis auf 99 Minuten erhöhen.
- Durch Berühren des „-“ Sensors (5) können Sie die Laufzeit im Minuten-Takt bis auf 1 Minute reduzieren.
- Durch dauerhaftes Berühren des „+“ (3) oder „-“ Sensors (5) können Sie die Laufzeit im 5-Minuten-Takt erhöhen bzw. reduzieren.
- Ist die eingestellte Zeit abgelaufen, ertönt ein Signalton und die Steuerung schaltet automatisch in den Modus „Standby“.

HINWEIS: Eine Veränderung der Leistungs- oder Temperaturstufe hat keinen Einfluss auf die eingestellte Laufzeit.

Ausschalten



- Zum Ausschalten berühren Sie den Sensor „Hauptschalter“ (1).
- Im Display „temp“ (7b) erscheint je nach Restwärme der Kochstelle die Anzeige „-L-“ oder „-H-“ und ein akustisches Signal ertönt.
  Die Steuerung befindet sich nun im Modus „Standby“.

HINWEIS: Hat die Temperatur auf der Kochstelle durch die Abwärme vom Topf einen Wert von über 50 °C erreicht, erscheint im Display „temp“ (7b) „-H-“ für HEISS. Sinkt die Temperatur unter 50 °C, erscheint im Display „temp“ (7b) „-L-“ für NIEDRIG.
Wird das Gerät vom Stromnetz getrennt, erlischt die Anzeige im Display „temp“ (7b).
HINWEIS: Ein Nachlaufen des Lüfters im Modus „Standby“ nach langer Betriebsdauer ist normal.

UNSER TIPP: Elektrische Geräte mit Modus „Standby“ benötigen auch im Ruhezustand Strom. Sparen Sie Energie, indem Sie Ihr Gerät bei Nichtgebrauch vom Stromnetz trennen (Stecker ziehen).

Reinigung und Pflege

Vor der Reinigung immer den Netzstecker ziehen!
Vor der Reinigung Gerät immer abkühlen lassen!

- Entfernen Sie eventuelle grobe Verschmutzungen mit einem speziellen Glasschaber von der Glaskeramikplatte, welchen Sie im Fachhandel und in Haushaltsgeschäften erwerben können.
- Anschließend die kalte Glaskeramikplatte mit einem feuchten Lappen und etwas Spülwasser reinigen und mit einem sauberen Tuch oder Küchenpapier trockenreiben. Im Handel gibt es geeignete Reinigungsmittel für Glaskeramikplatten, die mit Hilfe eines Küchenpapiertuches auf der gesamten Glasfläche so lange verrieben werden, bis keine Verschmutzungen mehr sichtbar sind.
- Tauchen Sie das Gerät nie in Wasser und verwenden Sie keine Dampfstrahlgeräte.
- Sorgen Sie dafür, dass auch von unten kein Wasser oder Dampf eindringen kann.
- Verwenden Sie niemals Scheuermittel, Stahlwolle oder scharfe, kratzende Gegenstände.
- Sind Verschmutzungen im Bereich der Luftschlitze sichtbar, können Sie diese von außen mit dem Staubsauger entfernen.

Fehlercodes

Die elektronische Steuerung ist mit zahlreichen internen Überwachungsfunktionen ausgestattet. Im Fehlerfall wird die Leistungszufuhr abgeschaltet und im Display erscheint ein Fehlercode**.**

Fehlercode-Tabelle:

E0 **Überstrom:** Die Stromaufnahme des Gerätes betrug mehr als die maximal zulässigen 15Ampere.
Selbsthilfe: Stellen Sie sicher, dass das Gerät an die auf dem Typenschild angegebene Netzspannung angeschlossen ist.

E1 **Elektroniküberwachung Unterspannung:** In einem elektronischen Schaltkreis des Gerätes ist durch zu geringe Spannung (‹ 160 V~) ein Fehler aufgetreten.
Selbsthilfe: Stellen Sie sicher, dass das Gerät an die auf dem Typenschild angegebene Netzspannung angeschlossen ist.

E2 **Elektroniküberwachung Überspannung:** In einem elektronischen Schaltkreis des Gerätes ist durch zu hohe Spannung (› 270 V~) ein Fehler aufgetreten.
Selbsthilfe: Stellen Sie sicher, dass das Gerät an die auf dem Typenschild angegebene Netzspannung angeschlossen ist.

E3 **Leistungsteil:** An dem IGBT-Leistungsteil des Gerätes ist ein Fehler aufgetreten.
Selbsthilfe: Nicht möglich - das Gerät ist in jedem Fall dem Kunden-Service zuzuführen.

E4 **Kurzschluss:** In einem elektronischen Schaltkreis des Gerätes ist ein Kurzschluss aufgetreten.
Selbsthilfe: Nicht möglich - das Gerät ist in jedem Fall dem Kunden-Service zuzuführen.

E5 **Überhitzungsschutz (Leistungsstufen-Funktion):** Die Temperatur auf dem Kochfeld überschreitet während der Leistungsstufen-Funktion den maximal zulässigen Wert von 200 °C (z. B. durch heißes Öl oder Fett, oder einen leeren Topf oder einen sonstigen Metallgegenstand bei eingeschaltetem Gerät).
Selbsthilfe: Entfernen Sie die Ursache der Überhitzung. Nach Abkühlung der Kochfläche kann das Gerät wieder in Betrieb genommen werden.
Nutzen Sie anschließend für konstante, höhere Temperaturen über 200 °C die Temperaturstufen-Funktion.

E6 **Temperatursensor:** Der Temperatursensor unter der Glaskeramikplatte ist defekt.
Selbsthilfe: Nicht möglich - das Gerät ist in jedem Fall dem Kunden-Service zuzuführen.

E7 **Überhitzungsschutz (Temperaturstufen-Funktion):** Die Temperatur auf dem Kochfeld überschreitet während der Temperaturstufen-Funktion den maximal zulässigen Wert von 240 °C (z. B. durch heißes Öl oder Fett, oder einen leeren Topf oder einen sonstigen Metallgegenstand bei eingeschaltetem Gerät).
Selbsthilfe: Entfernen Sie die Ursache der Überhitzung. Nach Abkühlung der Kochfläche kann das Gerät wieder in Betrieb genommen werden.

E8 **Temperatursensor:** Der Temperatursensor unter der Glaskeramikplatte liefert ein undefiniertes Signal.
Selbsthilfe: Stellen Sie sicher, dass sich keine Metallgegenstände oder sonstige Fremdkörper auf dem Kochfeld befinden.

E11 **Innentemperatur:** Der Innenraum des Gerätes ist zu warm (z.B. durch behinderte Luftzufuhr, blockierten oder defekten Lüfter bzw. zu hoher Umgebungstemperatur).
Selbsthilfe: Reinigen Sie die Lüftungseinlässe bzw. entfernen Sie evtl. dort vorhandene Fremdkörper, verbessern Sie die Belüftung.

HINWEIS: Wird während der Fehlercodeanzeige E1 oder E2 die Fehlerursache beseitigt, so läuft das Gerät mit der letzten Einstellung automatisch wieder an.
Bei allen anderen Fehlercodeanzeigen müssen Sie die Steuerung manuell durch Ziehen des Netzsteckers zurücksetzen.

GB Instruction manual

Contents

Page

Product description 2

Control panel 3

Introduction 17
General notes for cooking with induction 17
Advantages of induction cooking 17
Selecting pots and pans 17
Intended use 17
Technical data 18
Scope of supply 18
Packing material 18

For your safety 18

Important notes 19

Prior to initial use 19

Getting acquainted with your appliance 20
Touch control sensors 20
Residual heat indicator 20
Pot recognition 20
Fan 20
Operating time restriction 20
Priority regulation 21
Recessed grips for a safe transport 21

Operating the appliance 21
Standby mode 21
Switching-on 21
Cooking in “power level“ mode 21
Cooking in “temperature level“ mode 22
Changeover between “power level“ and “temperature level“ mode 23
Cooking in “booster“ mode 23
Setting the operating time (timer) – from 1 to 99 minutes 24
Switching-off 25

Cleaning and maintenance 25

Error codes 26

Introduction

We are pleased you decided in favour of this superior induction cooking plate and would like to thank you for your confidence. Its easy operation and wide range of applications will certainly fill you with enthusiasm as well. To make sure you can enjoy using this appliance for a long time, please read through the following notes carefully and observe them. Keep this instruction manual safely. Hand out all documents to third persons when passing on the appliance. Thank you.

General notes for cooking with induction

Cooking with induction is based upon a heating principle that is completely different from cooking on conventional cooktops: The heat is generated straight in the pot bottom by eddy currents. The cooktop itself is not heated, but only the bottom of the cooking vessel. Consequently, the usual heat losses are avoided and the efficiency of the energy expended is optimized.

Advantages of induction cooking

- As the pot bottom is heated instantaneously, induction cooking is very **energy-saving** (saves up to 50 % in comparison with other cooking methods).
- The induction cooktop generates or interrupts the heat supply immediately after the activation of the control. This efficient energy utilisation allows for an **exact control of the heat supply** and is furthermore **time-saving** in the cooking process.
- A further amount of time is saved on account of the **extreme speed** by which energy is available after switch-on. No waiting times! For instance, when heating 2 l of water you will be 60 % quicker than you are on conventional cooktops!
- Induction cooking provides for **extra safety:** Even when the cooking utensils are removed from the cooktop without having turned it off, the heating process is interrupted automatically. In case a cloth or another combustible material should be placed on the cooktop by accident, it cannot burn even if the cooktop has been activated. After the cooking process, nothing but the residual heat emitted by the pot is noticeable on the glass ceramic plate.
- The cooking surface is **very easy to clean**. As it is not heated directly, leftovers cannot scorch. Neither do you have to wait for it to cool before cleaning.

Selecting pots and pans

- **Suitable:** any flat-bottomed (8 - 26 cm in diameter) cooking utensils made of iron, such as enamelled pots, pots made of cast iron or of magnetic stainless steel. Thin pot bottoms are more suitable for induction cooking than thick sandwich bottoms. The very short response times to setting changes (short pre-heating time, quick dosable searing) are at thick pot bottoms only possible to a limited extent.
- **Unsuitable:** any cooking utensils consisting of aluminium, copper, glass or ceramic, as well as any pots having a pot diameter of less than 8 cm.

Tip: Check by means of a magnet whether the pot bottom is suitable. If the magnet clings to the outside of the pot bottom, the vessel is qualified for induction cooking.

Intended use

The appliance is designed for cooking food and is meant for domestic use only. Other uses or modifications of the appliance are not intended and harbour considerable risks. For damage arising from not intended use, the manufacturer does not assume liability. The appliance is not designed for commercial use.

Technical data

Nominal voltage:	230 V~ 50 Hz
Nominal power:	2000 W (booster 2200 W)
Number of cooking zones:	1
Size of cooking zone:	ca. 80-200 mm ø
Resilience of glass plate:	max. 10 kg

Scope of supply

Check the scope of supply for completeness as well as the soundness of the product immediately after unpacking.

Packing material

Do not simply throw the packing material away but recycle it.
Deliver paper, cardboard and corrugated cardboard packing to collecting facilities. Also plastic packing material and foils should be put into the intended collecting basins.

In the examples for the plastic marking PE stands for polyethylene,
the code figure 02 for PE-HD, 04 for PE-LD, PP for polypropylene, PS for polystyrene.

For your safety

Warning: Read all safety advices and instructions. Non-observance of the safety advices and instructions may cause electric shock, fire and/or bad injuries.

- Never leave children unsupervised with the packing material and the product. There is the hazard of choking by packing material and the hazard of life by burns. Children often underrate the risks. Always keep children away from the product.
- Do not operate the appliance in explosive environments, where inflammable liquids or gases are located.
- Persons (including children), not having the knowledge or experience in operating the appliance or having handicaps of physical, sensorial or mental nature must not operate the appliance without supervision or instruction by a person, responsible for their safety. Children should be supervised in order to ensure that they do not play with the appliance.
- Never leave the appliance unattended during operation.
- Pull the mains plug after each use. Never let the cord hang down over the edge of the work surface so that the appliance cannot be pulled down accidentally.
- Place the appliance on a heat resistant, stable and even surface and do not operate it in the vicinity of other sources of heat (oven, gas flame etc.). The space above the appliance has to be kept free, the distance to all walls must be at least 10 cm. Unhindered air supply has to be ensured.
- Stay 1 m away from appliances being sensitive to electromagnetic fields (e. g. screens, watches, electronic appliances and magnetic record carriers).
- **Attention! Hazard of fire!** Overheated fats and oils can inflame. Therefore, food containing fats and oils may only be prepared under supervision.
- **Attention! Hazard of fire!** Do not operate the appliance in the vicinity of or below curtains, wall cupboards or other combustible materials.
- Place the appliance on a heat resistant surface (no varnished tables, no table cloths). Otherwise, the appliance and/or pieces of furniture may be damaged.

- Do not at all operate this unit with an external timer or a separate telecontrol system.
- Check the power cord regularly for damage and deteriorations. Do not operate the appliance when the power cord or the mains plug is damaged.
  Attention! A damaged power cord presents a hazard of life by electric shock. Have appliances, which do not work faultlessly or which are damaged, immediately and only checked and repaired by the after-sales service.
- Do not misuse the power cord for unplugging the appliance. Keep the power cord away from hot surfaces, sharp edges and mechanical forces. Damaged or entangled cords increase the risk of an electric shock.
- The integrated overheating protection ensures that the cooking zone can not overheat even if operated continuously. If cracks, fissures or breakage is caused and if it may be assumed that safe operation is no longer possible, immediately turn off the appliance and disconnect the mains plug.
- Do not store any objects on top of the appliance, do not use it as a worktop and do not transport it when hot.
- Never immerse the appliance in water for cleaning. Make sure no steam or water can infiltrate the underside.
- This electrical appliance complies with the relevant safety standards. In case of signs of damage to the appliance, the power cord, the sealing or the glass plate, unplug the appliance immediately. Repairs may be effected by authorised specialist shops only. Improper repairs may result in considerable dangers for the user.

Important notes

- Only use pots or pans suitable for induction cooking, i. e. cooking utensils that are made of ferromagnetic material. Always keep the glass ceramic surface and the pot bottom clean and dry.
- Do not leave any food in aluminium foil on the glass ceramic surface, nor cutlery, pot lids or other objects made of metal as those might become hot.
- Never use oven sprays or stain-removers for cleaning! Special cleaning agents for the glass plate are available on the market.
- Avoid scratches on the glass plate caused by pointed or sharp objects. Protect the glass plate against breakage by falling objects.
- Any damage resulting from non-observance of these notes will not be covered by warranty.

Caution: This appliance complies with the standards for safety and electromagnetic compatibility. Nonetheless, **persons with heart pacemakers** should keep away from induction cooking plates!
We cannot verify that every heart pacemaker available on the market complies with the current standards for safety and electromagnetic compatibility respectively and that there is no interference caused that might affect the correct operation of the pacemaker.
There may also be malfunctions of other appliances, such as hearing aids.

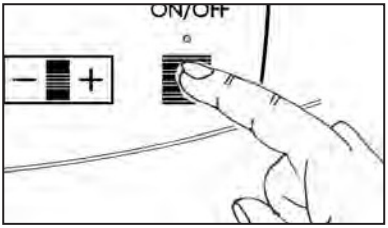
Prior to inital use

Wipe the appliance prior to the initial use with a damp cloth and dry it thoroughly. For more detailed information please refer to “Cleaning and maintenance”.
Place the appliance on a heat resistant, stable and even surface (non-ferrous) and do not operate it in the vicinity of other sources of heat (oven, gas flame, etc.). The space above the appliance has to be kept free; the distance to all walls must be at least 10 cm. Stay 1 m away from appliances being sensitive to electromagnetic fields. Unhindered air supply has to be ensured.

Getting acquainted with your appliance

Touch control sensors

The appliance is equipped with touch control sensors which grant an easy and convenient handling.

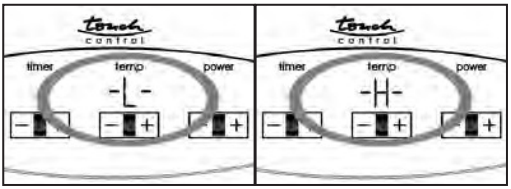


- Touching the sensor with your finger activates the relevant function and an acoustic acknowledgement signal.

NOTE: Always keep the control panel clean and dry. Do not touch it with fingers wet and do not use it as a shelf of deposit as this might lead to malfunctions.

Residual heat indicator

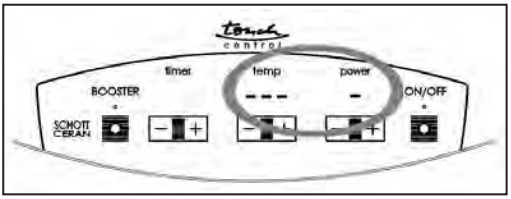
The appliance is equipped with a residual heat indicator which shows whether the cooking zone is still hot.



- If the temperature of the cooking zone has reached a value of more than 50 °C due to the waste heat emitted by the pot, the "temp" display (7b) shows "-H-" for HOT.
- As soon as the temperature has dropped below 50 °C the "temp" display (7b) shows "-L-" for LOW
- When the appliance is disconnected from the mains, the sign in the "temp" display (7b) disappears.

Pot recognition

Each cooking zone features a sensor which recognizes whether there is a vessel on the cooking zone.



- If no suitable vessel is recognized on the cooking zone after switch-on, the "temp" display (7b) will show "---" and the display "power" (7c) will show "-", also an alternate warning signal will sound.
  If no pot is recognized within 15 seconds, the appliance will switch automatically into the standby mode.
- If a pot is removed from the cooking zone during operation, the "temp" display (7b) will show a blinking "---" and the display "power" (7c) will show "-" and also an alternate warning signal will sound. If a pot is re-placed within 15 seconds, the cooking process will continue with the level last set and an operating time that might have been set before will continue to run. However, if no pot is recognized within 15 seconds, the appliance will switch automatically into the standby mode.

Fan

After switch-on an inside fan starts working, which cools the interior parts of the appliance in order to prevent the appliance from overheating.
It is normal for the fan to continue running in the standby mode after a long operation time.

Operating time restriction

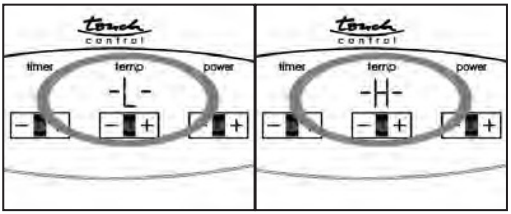
The operating time restriction will cause the cooktop to switch automatically in the standby mode if the settings have not been changed for a period of 2 hours. This happens independently of the respectively set level.
After an automatic switch-off the cooking plate can be turned on once again and the maximum operating time will be active again.

Priority regulation
Although any other sensor is still activated, the appliance may be brought to the standby mode at any time during operation by touching the associated main switch sensor.

Recessed grips for a safe transport
At the left and right side below the casing there are practical recessed grips with ribbing, which ensure an easy and convenient transport of the appliance.

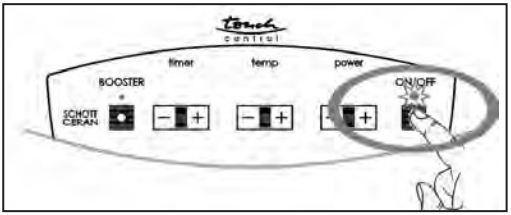
Operating the appliance

Standby mode



- Connect the mains plug with the power socket.
- The “temp” display (7b) shows “-L-“ or “-H-“, depending on the residual heat of the cooking zone. Also an acoustic signal is audible.
  The control is in standby mode.

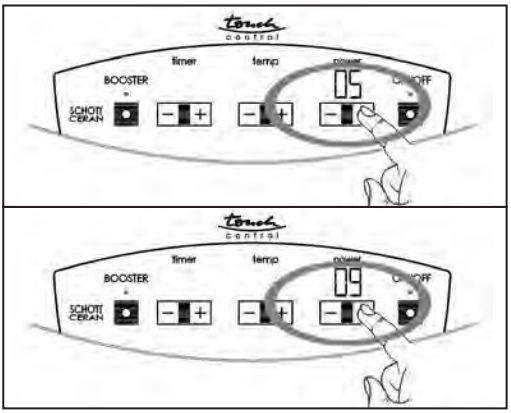
Switching-on



- Position suitable cookware on the middle of the cooking zone.
- For switching-on touch the main switch (1). The LED “ON/OFF“ (8) is flashing.
- Now decide on the cooking mode you would like to work with.

NOTE: If there is no further activation within 60 seconds after switch-on, the control will switch back to the standby mode.

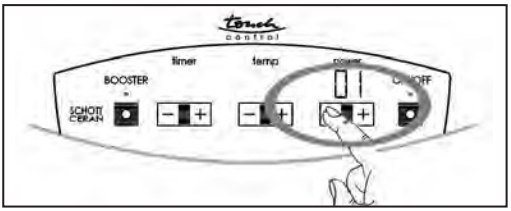
Cooking in “power level“ mode
The “power level” mode is ideal for boiling water and for steaming.



- For cooking in the “power level” mode touch the “+“ sensor (2).
  The appliance automatically switches to the power level “05“. The display (7c) shows “05“.

NOTE: If started with sensor ”-“ (2), the appliance switches to power level “09“ in the beginning.

- By touching the “+“ sensor (2) you can increase the power up to level “09”.



- By touching the "-" sensor (2) you can reduce the power down to level "01".
- By continuously touching the "+ " or " - " sensor (2) you can increase or reduce the power levels very quickly.

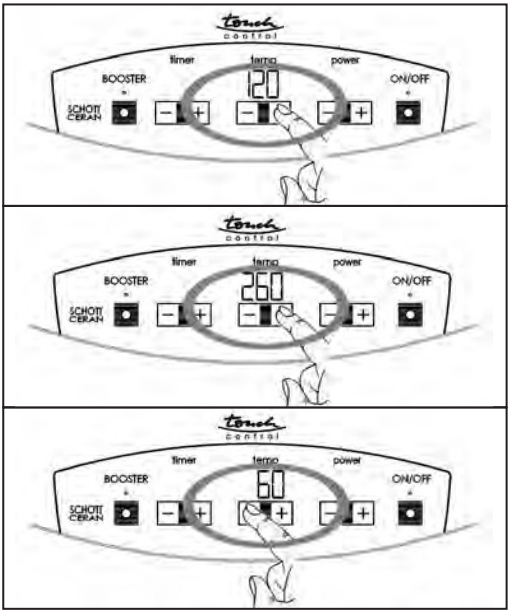
Details on the power levels:
The values indicated are reference values and apply to standard steel pots featuring a diameter of 20 cm.

level 1	70 W	level 6	500 W
level 2	130 W	level 7	820 W
level 3	180 W	level 8	1280 W
level 4	270 W	level 9	2000 W
level 5	350 W		

NOTE: The temperature at the bottom of the cookware is checked by a sensor in the centre of the cooking zone. The regulation will only function properly if the cookware covers this area. The cookware should have a flat and not too thick bottom to ensure a good heat transfer. The maximum tolerable temperature for the "power level" mode is 200 °C.

Cooking in "temperature level" mode

The "temperature level" mode is ideal for roasting, grilling or frying.



- For cooking with the "temperature level" mode touch the sensor "+" (3). The appliance automatically switches to temperature level "120 °C". The "temp" display (7b) shows "120".

NOTE: If started with sensor "-" (3), the appliance begins at the temperature level "260".

- By touching the "+" sensor (3) you can increase the temperature in steps of ten up to 260 °C.
- By touching the "-" sensor (3) you can re duce the temperature in steps of ten down to 60 °C.
- By continuously touching the "+ " or " - " sensor (3) you can increase or reduce the temperature levels very quickly.

Details on the temperature levels:
The values indicated are reference values and apply to standard steel pots featuring a diameter of 20 cm.

level 1	60 °C	level 12	170 °C
level 2	70 °C	level 13	180 °C
level 3	80 °C	level 14	190 °C
level 4	90 °C	level 15	200 °C
level 5	100 °C	level 16	210 °C
level 6	110 °C	level 17	220 °C
level 7	120 °C	level 18	230 °C
level 8	130 °C	level 19	240 °C
level 9	140 °C	level 20	250 °C
level 10	150 °C	level 21	260 °C
level 11	160 °C		

NOTE: The temperature at the bottom of the cookware is checked by a sensor in the centre of the cooking zone. The regulation will only function properly if the cookware covers this area. The cookware should have a flat and not too thick bottom to ensure a good heat transfer. The maximum tolerable temperature for the "temperature level" mode is 260 °C.

Changeover between "power level" and "temperature level" mode

You may change at any time from the "power level" mode to the "temperature level" mode and vice versa. The last selected setting of the respective function is saved.

- *Changeover from "power level" mode to "temperature level" mode.*
  During operation in the "power level" mode touch the "temp" sensor "+" or "-" (3) for changing to the "temperature level" mode. The display (7c) goes out, the power level used before is saved and the "temp" display (7b) gets activated.
  Now you are working in the "temperature level" mode and can adjust the settings according to your requirements.

NOTE: When changing over from the „power level" mode to the „temperature level" mode, the temperature is
increased by one level when touching the "+" sensor (3),
reduced by one level when touching the "-" sensor (3).

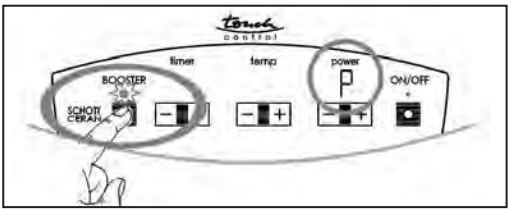
- *Changeover from "temperature level" mode to "power level" mode.*
  During operation in the "temperature level" mode touch the "power" sensor "+" or "-" (2) for changing to the "power level" mode. The display (7b) goes out, the temperature level used before is saved and the "power" display (7c) gets activated.
  Now you are working in the "power level" mode and can adjust the settings according to your requirements.

NOTE: When changing over from the „temperature level" mode to the „power level" mode, the power levels get
increased by one when touching the "+" sensor (2),
reduced by one when touching the "-" sensor (2).

Cooking in "booster" mode

The "booster" mode is suitable for searing larger quantities of food, for quick-start cooking or boiling of water. The "booster" mode can be activated in both "power level" and "temperature level" mode. The activated "booster" mode generates an increased power output up to 2200 W for a certain period of time.

NOTE: The “booster” mode can only be activated when either the “power level“ or the “temperature level“ mode is preselected.



- For cooking in “booster“ mode touch the „booster“ sensor (5).
  The appliance switches automatically to the maximum performance. The LED for “booster” mode lights up and the “power” display (7c) shows “P”.

- To abort the „booster“ mode just touch the „booster“ sensor (5) again, or one of the “+“ / “-“ sensors of the “power level”(2) or “temperature level” (3) mode. The LED (6) goes out and the control will switch back to the function and level as set before.
- When the set time has run off or after an programme abort the control will switch back to the function and level as set before.

The operating time in “booster“ mode depends on the mode set during activation (either ”power level“ or “temperature level“). The maximum operating time is 3 minutes.

Operating time in “power level” mode:

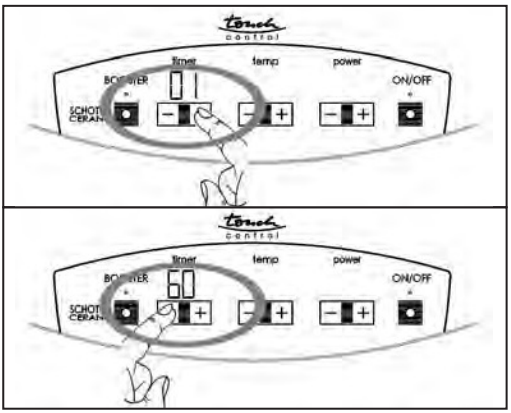
level 1	15 s	level 6	60 s
level 2	20 s	level 7	90 s
level 3	25 s	level 8	120 s
level 4	30 s	level 9	180 s
level 5	45 s		

Operating time in “temperature level” mode:

set temperature ≤ 100°C	general 15 s
set temperature › 100°C	general 30 s

Setting the operating time (timer) – from 1 up to 99 minutes

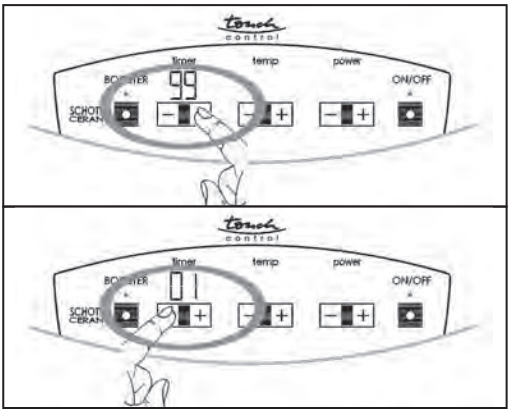
The timer can be activated in the “power level” mode as well as in the “temperature level” mode.



- For activating the “timer” mode touch the “+” sensor (4). The appliance automatically switches into the “timer” mode. The display (7a) shows “01“, this means an operating time of 1 minute.

OR

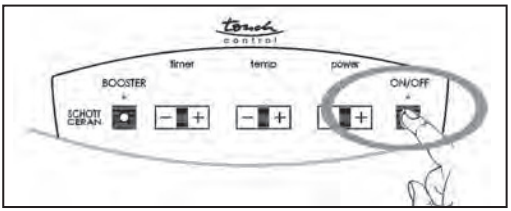
- For activating the “timer” mode touch the “-” sensor (4). The appliance automatically switches into the “timer” mode. The display (7a) shows “60“, this means an operating time of 60 minutes.



- By touching the “+“ sensor (4) you can increase the operating time in minute intervals up to 99 minutes.
- By touching the “-“ sensor (5) you can reduce the operating time in minute intervals.
- By continuously pressing the “+“ sensor (3) or “-“ sensor (5) you can increase or reduce the operating time in 5-minute intervals.
- Once the set time has elapsed there is an audible signal and the control automatically switches over to standby mode.

NOTE: Changing the power or temperature level will not affect the set operating time.

Switching-off



- For switching-off touch the main switch sensor (1).
- The display “temp“ (7b) shows “-L-“ or “-H-“, depending on the residual heat on the cooking zone. Also an audible signal sounds. Now the control is in standby mode.

NOTE: If the waste heat of the pot creates a temperature on the cooking zone of more than 50 °C the display “temp” (7b) shows “-H-“ for HOT. As soon as the temperature has sunk below 50 °C, the display “temp” (7b) shows “-L-“ for LOW.
When the unit is disconnected from the mains the display “temp” (7b) expires.

NOTE: It is normal for the fan to continue running in the standby mode after a long operation time.

OUR ADVICE: Electrical appliances featuring a standby mode consume some power also in non-operating state. Save energy by disconnecting your appliance from the mains during non-use periods by pulling the mains plug.

Cleaning and maintenance

Before cleaning always disconnect the unit from the mains!
Let the appliance cool down before cleaning!

- Remove any coarse residues from the glass ceramic plate by means of a special glass scraper, which is available in the specialised trade and in household equipment shops.
- Following that clean the cold glass surface with a damp cloth and some dishwater and wipe it dry with a clean cloth or kitchen tissue. On the market there are suitable cleaning agents for glass ceramic cooktops available with which the whole glass surface is treated by means of a kitchen tissue until there is no soiling visible anymore.
- Never immerse the appliance into water and do not use steam jet appliances.

- Make sure no water or steam may infiltrate the appliance from below either.
- Never use abrasives, steel wool or sharp, scratchy objects.
- If there is any dirt visible in the area of the ventilation slots, it can be removed from the outside by means of a vacuum cleaner.

Error codes

The electronic control features several internal monitoring functions. If an error occurs, the power supply will be quit and an error code will appear on the display.

Error code table:

E0 **Overcurrent:** The power consumption of the appliance exceeded the maximum allowable 15 Amps.
Self-help: Make sure the appliance is connected to the mains voltage indicated on the rating label.

E1 **Electronic control of low voltage:** An error has occurred in an electronic circuit of the appliance due to excessively low voltage (‹ 160 V~).
Self-help: Make sure the appliance is connected to the mains voltage indicated on the rating label.

E2 **Electronic control of excess voltage:** An error has occurred in an electronic circuit of the appliance due to excessively high voltage (› 270 V~).
Self-help: Make sure the appliance is connected to the mains voltage indicated on the rating label.

E3 **Control unit:** An error has occurred on the IGBT control unit of the appliance.
Self-help: Not possible – the appliance must certainly be forwarded to the customer service.

E4 **Short circuit:** A short circuit was caused in an electronic circuit of the appliance.
Self-help: Not possible – the appliance must certainly be forwarded to the customer service.

E5 **Overheating protection (“power level” mode):** The temperature on the cooktop exceeds the maximum allowable value of 200 °C during “power level” operating mode (e. g. due to hot oil or fat, or an empty pot or any other metal object while appliance is switched on).
Self-help: Eliminate the cause of overheating. Once the cooktop has cooled, the appliance can be put into operation again. Afterwards use the “temperature level” mode for constantly higher temperatures over 200 °C.

E6 **Temperature sensor:** The temperature sensor underneath the glass ceramic plate is defective.
Self-help: Not possible – the appliance must certainly be forwarded to the customer service.

E7 **Overheating protection ("temperature level" mode):** The temperature on the cooktop exceeds the maximum allowable value of 240 °C during "temperature level" mode (e. g. due to an empty pot or any other metal object while appliance is switched on).
Self-help: Eliminate the cause of overheating. Once the cooktop has cooled, the appliance can be put into operation again.

E8 **Temperature sensor:** The temperature sensor underneath the glass ceramic plate provides an undefined signal.
Self-help: Make sure no metal objects or other foreign objects were placed on the cooktop.

E11 **Inside temperature:** The interior of the appliance has become too warm (e. g. by hindered air supply, blocked or defective fan or excessive ambient temperature).
Self-help: Clean the air vents or remove any foreign objects possibly located there, improve the air supply.

NOTE: If the error cause is eliminated while error codes E1 or E2 are being displayed, the appliance will automatically resume operation subject to the previous setting.
With regard to all other error code indications, you will have to reset the control manually by pulling the mains plug.

Service und Garantie

(gültig nur innerhalb der BRD)

Sehr geehrter Kunde,

ca. 95% aller Reklamationen sind leider auf Bedienungsfehler zurück zu führen und könnten ohne Probleme behoben werden, wenn Sie sich telefonisch mit unserer für Sie eingerichteten Service-Telefonnummer in Verbindung setzen. Wir bitten Sie daher, bevor Sie Ihr Gerät an Ihren Händler zurückgeben, diese Telefonnummer anzuwählen. Hier wird Ihnen, ohne dass Sie Wege auf sich nehmen müssen, schnell geholfen.

Die Rommelsbacher ElektroHausgeräte GmbH gewährt Ihnen, dem **privaten Endverbraucher,** auf die Dauer von zwei Jahren ab Kaufdatum eine Qualitätsgarantie für die in Deutschland gekauften Produkte. Die Garantiefrist wird durch spätere Weiterveräußerung, durch Reparaturmaßnahmen oder durch Austausch des Produktes weder verlängert, noch beginnt sie von neuem.

Unsere Produkte werden mit größtmöglicher Sorgfalt hergestellt. Beachten Sie bitte folgende Vorgehensweise, wenn Sie trotzdem einen Mangel feststellen:

1. **Rufen Sie bitte zuerst den Rommelsbacher Kundenservice unter Telefon 09851/ 57 58 32 an und beschreiben Sie den festgestellten Mangel. Wir sagen Ihnen dann, wie Sie weiter mit Ihrem Gerät verfahren sollen.**
2. Sollte kein Bedienungsfehler oder ähnliches vorliegen, schicken Sie das Gerät bitte zusammen mit dem **original Kaufbeleg** (keine Kopie) und einer schriftlichen **Fehlerbeschreibung** an unsere nachstehende Adresse.
   Ohne original Kaufbeleg wird die Reparatur ohne Rückfrage kostenpflichtig erfolgen. Ohne schriftliche Fehlerbeschreibung müssen wir den zusätzlichen Aufwand an Sie in Rechnung stellen.
   Bei Einsendung des Gerätes sorgen Sie bitte für eine **transportsichere Verpackung** und eine **ausreichende Frankierung.** Für unversicherte oder transportgeschädigte Geräte übernehmen wir keine Verantwortung.
   ACHTUNG: Wir nehmen grundsätzlich keine unfreien Sendungen an. Diese werden nicht zugestellt und gehen kostenpflichtig an Sie zurück. Bei berechtigten Garantiefällen werden Ihre Portokosten von uns gegen Vorlage des Beleges erstattet bzw. organisieren wir eine Abholung bei Ihnen.

   Die Gewährleistung ist nach Wahl von Rommelsbacher auf eine Mängelbeseitigung oder eine Ersatzlieferung eines mängelfreien Produktes beschränkt. Weitergehende Ansprüche sind ausgeschlossen.
3. Die Gewährleistung erlischt bei gewerblicher Nutzung, wenn der Mangel auf unsachgemäßer oder missbräuchlicher Behandlung, Gewaltanwendung, nicht autorisierten Reparaturversuchen und/oder sonstigen Beschädigungen nach dem Kauf bzw. auf Schäden normaler Abnutzung beruht.

Rommelsbacher ElektroHausgeräte GmbH
Rudolf-Schmidt-Straße 18
91550 Dinkelsbühl
Tel. 09851/57 58 0
Fax 09851/57 58 59
mail: service@rommelsbacher.de

Dieses Produkt darf lt. Elektro- und Elektronikgerätegesetz am Ende seiner Lebensdauer nicht über den normalen Hausmüll entsorgt werden. Bitte geben Sie es daher kostenfrei an einer kommunalen Sammelstelle (z. B. Wertstoffhof) für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten ab. Über die Entsorgungsmöglichkeiten informiert Sie Ihre Gemeinde- oder Stadtverwaltung.

R-10/10